Freidora de conservación de aceite (OCF30)™

FREIDORAS DE GAS

Manual de instalación y operación









Frymaster, integrante de la Asociación de Servicio Comercial de Equipo de Comida (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

Línea directa de servicio las 24 horas 1-800-551-8633

OCT 2011

8196925

www.frymaster.com

Correo electrónico:
service@frymaster.com

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS DE REPUESTO PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LAS PIEZAS EMPLEADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, NI FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos un Técnico del Centro de Servicio Autorizado Frymaster (Factory Authorized Servicer, FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver definiciones del personal de servicio capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE. UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, "FDA") de los EE. UU.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES

EE. UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

⚠ PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

⚠ ADVERTENCIA

Tras la instalación de una freidora de gas y tras el mantenimiento del sistema de gas del múltiple, válvula, quemadores, etc. de dicha freidora – revise todas las conexiones para verificar que no haya fugas de gas. Aplique una solución espesa de detergente a todas las conexiones y cerciórese de que no haya burbujas. No debe haber olor a gas.

AVISO

La Comunidad de Massachusetts exige que todo producto de gas sea instalado por un plomero o técnico especializado con licencia.

⚠ PELIGRO
Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Las freidoras simples equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de restricción. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

⚠ PRECAUCIÓN
No se entrega garantía alguna para ninguna freidora Frymaster utilizada en una instalación o concesión móvil o marina. La protección de la garantía sólo se ofrece para las freidoras instaladas en conformidad con los procedimientos descritos en este manual. Las condiciones móviles, marinas o de concesión de esta freidora se deben evitar para garantizar su óptimo rendimiento.

⚠ PELIGRO
¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO
No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ PELIGRO
No rocíe aerosoles en las inmediaciones del artefacto mientras esté funcionando.

⚠ PELIGRO
Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

⚠ PELIGRO
Este producto contiene agentes químicos que el Estado de California ha determinado son causantes de cáncer y/o defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerle a partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas es causante de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación del monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

⚠ PELIGRO
La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA
No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.



Freidoras de gas de la serie OCF30™
Manual de instalación y operación

CONTENIDO

FREIDORA DE GAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 1: INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Aplicabilidad y validez

La freidora de gas de la serie OCF30™, con tecnología SMART4U®, tiene la aprobación de la Unión Europea para su venta e instalación en los siguientes países de la UE: **Austria, Bélgica, Alemania, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal y Suecia.**

Este manual es aplicable y válido para todas las Freidoras de Gas de la Serie OCF30™ que se venden en los países de habla inglesa, incluidos aquellos en la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado sólo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

⚠ PRECAUCIÓN
Los cuadros de PRECAUCIÓN contienen información acerca de acciones o condiciones que pueden causar o dar como resultado un funcionamiento inadecuado del sistema.

⚠ ADVERTENCIA
Los cuadros de ADVERTENCIA contienen información acerca de acciones o condiciones que pueden causar o dar como resultado daños a su sistema, los cuales pueden ocasionar desperfectos en el sistema.

⚠ PELIGRO
Los cuadros de PELIGRO contienen información acerca de acciones o condiciones que pueden causar o dar como resultado lesiones al personal, los cuales además pueden ocasionar daños y/o desperfectos en el sistema.

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.

2. Un interruptor de seguridad opcional incorporado en la válvula de drenaje evita que se inflame el quemador aun estando la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.3 Información de la computadora

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Esto límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio.
Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipo de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre los estándares CE y no CE, la información o instrucciones pertinentes se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

Norma no CE para presiones de gas entrante		
Type	**Mínimo**	**Máximo**
Natural	6 pulg. columna de agua 1,49 kPa 14,68 mbares	14 pulg. columna de agua 3,49 kPa 34,72 mbares
Propano líquido	11 pulg. columna de agua 2,74 kPa 27,28 mbares	14 pulg. columna de agua 3,49 kPa 34,84 mbares

1.5 Descripción del equipo

Las freidoras de gas de alto rendimiento de la Serie OCF30™ emplean un sistema de quemador infrarrojo único, el cual usa hasta un 43% de energía menos para cocinar el mismo volumen que las freidoras convencionales. Los modelos de esta serie incluyen variantes FPGL. Estos modelos tienen un sistema de filtración FootPrint Pro incorporado ubicado en una batería debajo de la ***freidora*** situada en el extremo izquierdo.

Todas las freidoras de la Serie OCF30™ tienen un diseño de olla abierta sin tubos y cuentan con una apertura de tamaño adecuado para introducir la mano en la zona de frío, lo cual agiliza y facilita la limpieza de la olla de acero inoxidable.

El calor se suministra por un par de ensamblajes de quemadores infrarrojos montados en cada lado de la olla de la freidora. El suministro de aire de combustión para los quemadores llega a través de un soplador dedicado montado al frente de la olla de la freidora. Las freidoras de la Serie OCF30™ pueden configurarse para gas natural, propano (LP) o gas manufacturado, según lo requiera el cliente.

Cada olla de freidora está equipada con una sonda de temperatura para controlar la temperatura en forma precisa.

Todas las freidoras de gas Serie OCF30™ vienen con encendido electrónico y modo del ciclo de derretido. Las freidoras de gas Serie OCF30™ se controlan mediante una computadora 3000 o CM3.5. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de tina completa o dividida, pudiendo comprarse en baterías de dos, tres o cuatro freidoras.

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 100 VCA a 240 VCA.

Las freidoras Serie OCF30™ vienen completamente montadas. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

1.6 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.7. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.7.**

1.7 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. En nuestro sitio web www.frymaster.com/ hay una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS). Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.

1.8 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si su equipo llega dañado:

1. **Presente un reclamo por daños inmediatamente**, independientemente de cuál sea el grado de gravedad de los daños.

2. **Inspeccione y anote toda pérdida o daño visible**, además revise que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.

3. **Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transportes o fletes **inmediatamente** apenas los descubra. El reclamo por daños ocultos debe presentarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Cerciórese de conservar el embalaje de envío para poder inspeccionarlo.

Frymaster **NO ASUME RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDOS EN TRÁNSITO.**

1.9 Información de pedido de piezas y servicio

Para ayudarle en forma rápida, el representante de su Centro de servicio técnico autorizado Frymaster (FAS) o del Departamento de Servicio Técnico necesita cierta información acerca de su equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en el interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su agencia de servicio autorizado o distribuidor local. Las freidoras incluyen una lista de los centros de servicio autorizado de Frymaster. Si no tiene acceso a esta lista, póngase en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 o bien al 1-318-865-1711 o por correo electrónico en esta dirección: service@frymaster.com.

Al pedir piezas se necesita la información siguiente:

Número de modelo: ________________
Número de serie: ________________
Tipo de gas o voltaje: ________________
Número de pieza del artículo: ________________
Cantidad necesaria: ________________

Puede obtener información sobre el servicio técnico dirigiéndose a su centro FAS o distribuidor local. También puede solicitar servicio técnico llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico en esta dirección: service@frymaster.com. Cuando solicite servicio, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo: ________________
Número de serie: ________________
Tipo de gas: ________________

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1.7 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.7 de este manual) para instalar, convertir a otro tipo de gas o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.

⚠ PELIGRO
Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte el **Procedimiento de reclamo de daños en tránsito** en el Capítulo 1).

2.1.1 Separación y ventilación

La freidora debe instalarse con una separación de 15 cm en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale junto a una estructura combustible, no se requiere separación al instalarla junto a estructuras no combustibles. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 60 cm.

⚠ ADVERTENCIA
No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

⚠ PELIGRO
No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Revise que la freidora esté instalada de manera que los productos de la combustión se eliminen en forma eficaz y que el sistema de ventilación de la cocina no produzca ráfagas de viento que interfieran con el funcionamiento del quemador.

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de la entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de “chimenea”. El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora, ocasionando un mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que “Debe mantenerse una distancia mínima de 45 cm entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 24 pulg. (600 mm) desde la salida del tiro al borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120.000 BTU por hora.

Para las instalaciones en los EE.UU., puede encontrarse información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA que se mencionó anteriormente. Se puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

2.1.2 Requisitos del Código Nacional

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está estampado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora estampada con “NAT” a gas natural, las estampadas con “PRO” solamente a gas propano y las estampadas con “MFG” solamente a gas fabricado.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Si se usan los dispositivos de desconexión rápida, éstos deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde. En ausencia de códigos locales, la instalación debe realizarse en conformidad con el Código Nacional de Gas Combustible (Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o con el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano (Natural Gas and Propane Installation), CSA B149.1, según corresponda, que se refiere a:

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gases durante toda prueba de presión del sistema en las presiones de prueba superiores a 3,5 kPa.

2. El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías del suministro de gas, cortando para ello la válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa.

2.1.3 Requisitos de conexión eléctrica a tierra

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. En ausencia de códigos locales, el aparato se debe conectar a tierra en conformidad con el Código Nacional Eléctrica, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code, CSA) C22.2, según corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) se deben enchufar en un sistema de suministro de alimentación con puesta a tierra. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.



Este aparato está equipado con un enchufe especial (con conexión a tierra) para su protección contra choques eléctricos y debe enchufarse directamente en una toma de corriente debidamente puesta a tierra. No corte, retire ni pase por alto de ninguna manera la pata de conexión a tierra de este enchufe.

PELIGRO

Este aparato requiere electricidad para su funcionamiento. Coloque la válvula de control de gas en la posición OFF (APAGADO) en caso de haber un corte prolongado del servicio eléctrico. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

2.1.4 Requisitos australianos

Debe instalarse conforme a la norma AS 5601, los reglamentes locales, de gas, electricidad y cualquier reglamento aplicable.

Si se cuenta con ruedas , la instalación debe cumplir con los requisitos de AS5601 y AS1869.

2.2 Instalación de las ruedas o patas

Puede que su freidora haya sido enviada sin las ruedas o patas instaladas, dependiendo de la configuración específica pedida. **NO INSTALE ESTE APARATO SIN RUEDAS O PATAS. Si el aparato requiere la instalación de ruedas o patas, instálelas según las instrucciones que se incluyen con su paquete de accesorios.**

En un aparato equipado con ruedas; la instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la pauta sobre aparatos móviles a gas, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, y un dispositivo de conexión rápida que cumpla con la pauta sobre dispositivos de conexión rápida para usar con combustible a gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Preparaciones anteriores a la conexión

PELIGRO

NO conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada bajo la campana extractora, compruebe que se haya realizado lo siguiente:

1. Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de restricción y las instrucciones de instalación están incluidos con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

⚠ PELIGRO
No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

2. Nivele las freidoras equipadas con patas destornillándolas aproximadamente 1 pulgada (25 mm) y luego ajustándolas de manera que la freidora quede nivelada y a la altura correcta con respecto a la campana extractora. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 60 cm desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior de la campana cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora. **NOTA:** No hay dispositivos de nivelación incorporados en las freidoras equipadas con ruedas. Debe estar nivelado el piso donde se va a instalar la freidora.

3. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:

   a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente con conexión a tierra.

   b. Coloque el interruptor de la computadora en la posición **ENCENDIDO**. Verifique que la pantalla indique MLT-CYCL (ciclo de derretido).

   c. Coloque el interruptor de la computadora en la posición **APAGADO**. Verifique que la pantalla indique APAG.

4. Consulte la placa de datos en la parte interior de la puerta de la freidora para determinar si el quemador de la freidora está configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida de la freidora o la tubería de la línea de gas a la línea de alimentación de gas.

5. Verifique las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas a utilizar consultando las tablas que se incluyen.

Norma CE para presiones de gas entrante en freidoras fabricadas después de abril de 1999

Gas	Presión (mbares)(1)	Diámetro del orificio		Presión del regulador	
		Depósito individual	Depósito doble	Depósito individual	Depósito doble
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbares	8 mbares
G25	20 ó 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbares	11.2 mbares
G30	28/30 ó 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbares	17 mbares
G31	37 ó 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbares	20,6 mbares

(1) mbares = 10,2 mm H2O

Norma no CE para presiones de gas entrante

Gas	Mínimo	Máximo
Natural	6 pulg columna de agua 1,49 kPa 14,93 mbares	14 pulg columna de agua 3,48 kPa 34,84 mbares
Propano líquido	11 pulg columna de agua 2,74 kPa 27,37 mbares	14 pulg columna de agua 3,48 kPa 34,84 mbares

6. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema FootPrint Pro o elevadores de cesta, enchufe el o los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

2.4 Conexión a la línea de gas

⚠ PELIGRO
Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar todos los desechos. Los desechos que lleguen al quemador y a los controles de gas pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

⚠ PELIGRO
El aparato y su válvula de corte individual se deben desconectar del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema con valores de presión de prueba superiores a 3,45 kPa, columna de agua) para evitar daños en los tubos y válvula(s) de gas de la freidora.

⚠ PELIGRO
El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas cortando su válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3.45 kPa, columna de agua).

⚠ PELIGRO
Si la unidad se "enciende en seco" ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Asegúrese siempre de que la olla contenga aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

⚠ PELIGRO
Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y deben probarse todas las conexiones con una solución de agua con detergente antes de encender los pilotos.

Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

Es muy importante el tamaño de la línea de gas que se use para la instalación. Si la línea es demasiado pequeña, será baja la presión de gas en el múltiple del quemador. Esto puede ocasionar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 38 mm de diámetro. Consulte el cuadro a continuación para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tamaños de tuberías de conexión de gas (El tamaño mínimo de la tubería entrante debe ser de 41 mm)			
Gas	**Unidad simple**	**2 - 3 unidades**	**4 o más unidades units***
Natural	22 mm	28 mm	36 mm
Propano	15 mm	22 mm	28 mm
Fabricado	28 mm	36 mm	41 mm

* Para distancias de más de 20 pies (6 m) y/o más de 4 conectores o codos, aumente la conexión en un tamaño de tubería.

La freidora de la Serie OCF30™ ha recibido la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla a continuación. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21kW excepto para Austria, Alemania, Luxemburgo y la categoría 3P/B, la cual es 23kW.

AVISO- Sólo Australia
El interruptor de presión de aire en el soplador de combustión debe indicar: Las unidades de depósito completo-122pa y para las unidades de depósito divididos-180pa.

Categorías de gas aprobadas por la CE por país

PAÍSES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBARES)
AUSTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDIA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANIA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRECIA (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAÑA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUECIA (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma de la CE
El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2m^3/h por kW.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida a la desconexión rápida situada bajo la freidora y a la línea de gas del edificio.

NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la línea de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la línea de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

Cuando use un compuesto para roscados, use muy poco en las roscas macho solamente. Use un compuesto para roscados de tubería que no se vea afectado por la acción química de los gases de propano licuado (el sellador Loctite™ PST56765 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Si lo hace puede permitir que algunos de los componentes ingresen al flujo de gas, tapando los orificios del quemador y/o la válvula de control.

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.

3. Cierre la válvula de drenaje de la freidora y llene la olla de la freidora con agua o aceite hasta la línea inferior del NIVEL DE ACEITE en la parte trasera de la olla. Encienda la freidora descrita en los temas de "Instrucciones de encendido" que se encuentran en el Capítulo 3 de este manual.

⚠ PELIGRO

Si la unidad se "enciende en seco" ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Asegúrese siempre de que la olla contenga aceite para cocinar o agua antes de encender su unidad.

4. En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado debe verificar la presión del múltiple del quemador. Las tablas a continuación y en las páginas siguientes enumeran las presiones de gas del múltiple del quemador para los diferentes tipos de gas que pueden usarse con este equipo.

Norma CE sobre presiones de gas en múltiples de quemadores de freidoras fabricadas después de abril 1999

Gas	Presión (mbar)	
	Depósito individual	Depósito doble
Gas natural Lacq (G20) bajo 20 mbar	7	8
Gas natural Gronique * (G25) menos de 25 mbar	10	11,2
Gas natural Gronique (G25) menos de 20 mbar	10	11,2
Butano/propano (G30) a 28/30 ó 50 mbar	17	17
Propane (G31) bajo 37 ó 50 mbar	20,6	20,6

Norma no CE Presiones de gas del múltiple del quemador

Gas	Pressure
Natural	3 pulg columna de agua 0,73 kPa
Propano	8.25 pulg columna de agua 2,5 kPa

5. Revise el ajuste programado del termostato. (En el capítulo 4 *Instrucciones de la computadora K3000*) encontrará las instrucciones de programación del punto fijo para su controlador en particular.)

2.5 Conversión a otro tipo de gas

⚠ PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos. Cada juego de conversión incluye sus correspondientes instrucciones.

Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o explosión. ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

Las freidoras de la serie OCF30™ fabricadas para países no pertenecientes a la CE usan quemadores diferentes para cada tipo de gas. Los quemadores en las freidoras hechas para gas propano tienen un revestimiento de color gris especial en las losetas de los quemadores para permitirles soportar el alto valor térmico del gas propano. Los quemadores diseñados para su uso en las unidades de propano pueden usarse en aplicaciones de gas natural, pero no viceversa.

Juegos de conversión de gas fuera de la CE

Gas natural a gas propano (LP)	Gas propano (LP) a gas natural
Dep. comp. antes de 09/10: PN 826-2527	Dep. comp. antes de 09/10: PN 826-2528
Dep. doble antes de 09/10: PN 826-2529	Dep. doble antes de 09/10: PN 826-2530
Dep. comp. después de 09/10: PN 826-2965	Dep. comp. después de 09/10: PN 826-2967
Dep. doble después de 09/10: PN 826-2966	Dep. doble después de 09/10: PN 826-2968

Juegos de conversión de gas fuera de la CE para Australia

Gas natural a gas propano (LP)	Gas propano (LP) a gas natural
Dep. comp. antes de 09/10: PN 826-2745	Dep. comp. antes de 09/10: PN 826-2747
Dep. doble antes de 09/10: PN 826-2746	Dep. doble antes de 09/10: PN 826-2748
Dep. comp. después de 09/10: PN 826-2969	Dep. comp. después de 09/10: PN 826-2971
Dep. doble después de 09/10: PN 826-2970	Dep. doble después de 09/10: PN 826-2972

Las unidades fabricadas para su exportación a países pertenecientes a la CE están equipados con quemadores "universales" que pueden usarse con gas natural (G20, G25) o gas butano (G30) y gas propano (G31).

Juegos de conversión de gas de la CE para unidades con válvula de gas 810-1715

Gas G20 ó G25 (Natural) a G30 ó G31:	Gas G30 ó G31 a G20 ó G25 (Natural):
antes del 09/10 PN 826-2973	antes del 09/10 PN 826-2974
después del 09/10 PN 826-2975	después del 09/10 PN 826-2976

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte el Cuadro de presión de gas del múltiple del quemador según la norma de la CE). No cambie el orificio.

2. Entre una 2da familia de gas (G20 ó G25) y una 3ra familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
   a. Cambie los orificios.
   b. Ajuste la presión del múltiple.

3. Retire la antigua placa de capacidad nominal y envíela a Frymaster. Instale la nueva placa incluida con el juego de conversión en el lugar de la antigua, indicando que se ha convertido el gas.

4. Si cambia el idioma de destino, reemplace la placa de capacidad nominal. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

2.6 Posicionamiento de la freidora

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

   Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose de que la o las freidoras estén a la altura apropiada en la estación freidora.

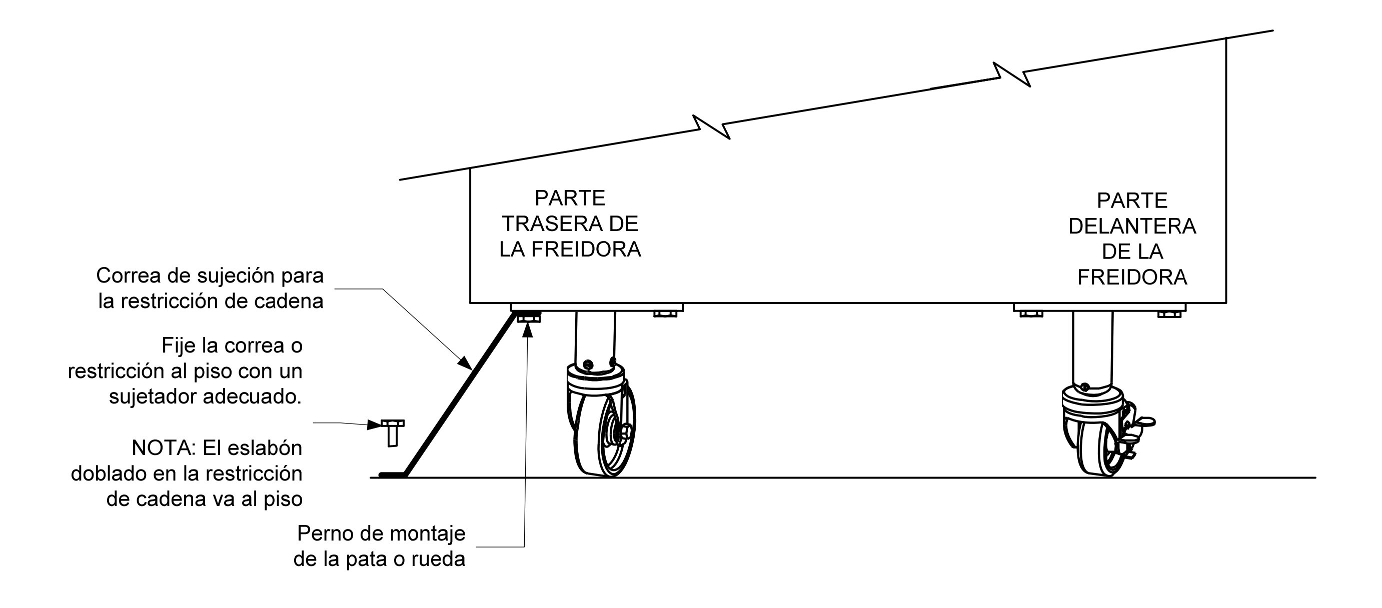
   Cuando la freidora esté nivelada en su posición final, instale las fijaciones que le haya proporcionado su proveedor de equipos de cocina para limitar su movimiento de manera que no dependa de la conexión ni transmita tensión a la misma. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones provistas. Si se desconectan las fijaciones para dar servicio u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.



El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición estacionaria.



Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de este aparato sin depender del conector ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato.



2. Cierre la o las válvulas de drenaje de la freidora.

3. Limpie y llene las ollas hasta la línea inferior del nivel de aceite con aceite de cocina. (Consulte los ***Procedimientos de configuración y apagado del equipo*** en el Capítulo 3.)

2.7 Instalación de la Base JIB

Abra la puerta de la freidora (por lo general la puerta de la derecha) y retire la llave de cruz usada para apoyar el envío mediante la eliminación de los cuatro tornillos (ver Figura 1). Instale el soporte de la jarra JIB que viene en el paquete de accesorios utilizando los tornillos que sacó al retirar la abrazadera cruzada. (consulte la Figura 2) Si va a usar la opción de manteca sólida, en el Apéndice A al final de este manual encontrará las instrucciones de instalación.

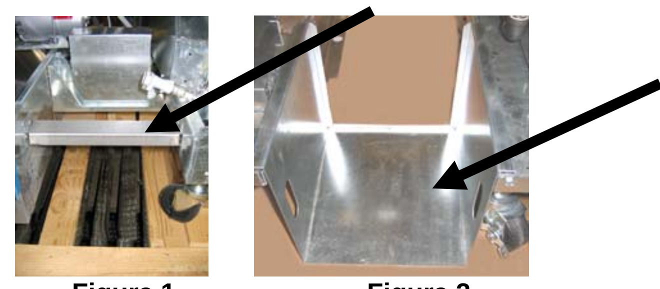
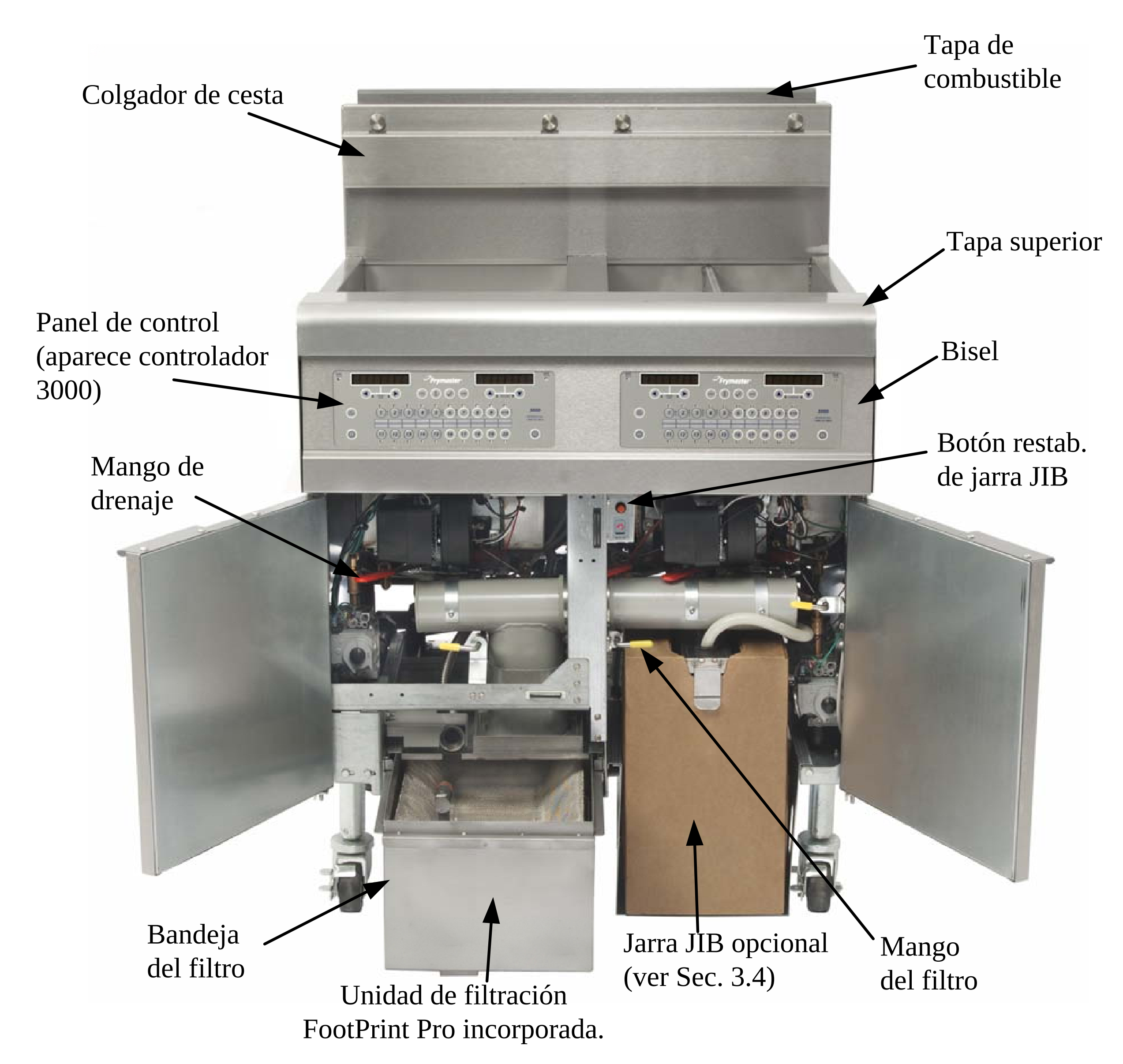


Figura 1 Figura 2

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ORIENTACIONES PARA EL USO DE LAS FREIDORAS DE LA SERIE OCF30™



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL FPGL230)

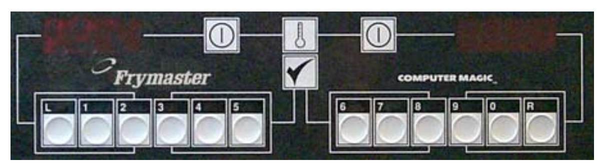
NOTA: Puede que el aspecto de la freidora varíe ligeramente del que aparece, dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

3.1 Operación y programación del controlador

La freidora viene equipada con controladores 3000 o CM3.5 (ilustrados a continuación). Para obtener información sobre el procedimiento de programación y operación del controlador en las freidoras con controladores 3000, puede consultar el *Manual 819-6872 del Controlador 3000*. En el caso de los controladores CM3.5, consulte el *Manual del Usuario para los Controladores de Freidoras Frymaster* suministrado con su freidora y consulte las instrucciones específicas de funcionamiento de su controlador.



CONTROLADOR 3000



CM3.5

Consulte el Capítulo 4 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

3.2 Procedimientos de configuración y arranque del equipo

⚠ ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los riesgos inherentes de la operación de un sistema de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

⚠ PRECAUCIÓN
La capacidad de aceite para cocinar de las freidoras de la serie OCF30™ es de 14,5 litros (a 21°C para un depósito lleno.

Antes de encender la freidora, cerciórese que la freidora esté apagada y que la o las válvulas de drenaje de la olla estén cerradas. Retire el o los anaqueles de soporte de la cesta, si se cuenta con ellos, y llene la olla de la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en el fondo.

3.2.1 Configuración

⚠ ADVERTENCIA
Nunca opere este aparato con la olla vacía. La olla debe llenarse de agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

⚠ PELIGRO
Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

⚠ ADVERTENCIA
Las freidoras de gas de la Serie OCF30™ NO están diseñadas para un uso con manteca sólida. Con esta freidora use solamente manteca líquida. El uso de manteca sólida obstruirá las líneas de aceite de rellenado automático.

1. Llene la olla con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea del fondo; puede haber desbordes al expandirse el aceite con el calor.

2. Asegúrese de que el cable(s) de alimentación esté enchufado en el receptáculo correspondiente. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las espigas.

3. Cerciórese de que el nivel de aceite esté en la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a la temperatura de cocción*.

3.2.2 Encendido de la Freidora

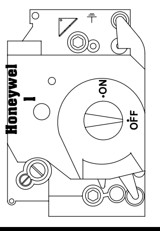
1. Coloque el interruptor de Encendido/Apagado del controlador en la posición de Apagado.

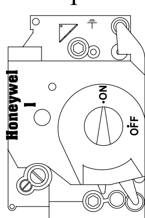
Para freidoras CE

Si coloca el interruptor de Encendido/ Apagado del controlador en la posición Apagado, también se apaga la válvula del gas. Espere cinco minutos antes de continuar con el Paso 2, el cual también encenderá la válvula de gas. **NOTA:** No hay una perilla física de ENCENDIDO/APAGADO en las válvulas de gas CE.

Para freidoras no CE

Después de colocar el interruptor de Encendido/ Apagado del controlador en la posición de Apagado, gire la perilla de la válvula del gas a la posición de apagado OFF. Espere 5 minutos, luego gire la perilla a la posición encendida y continúe con el paso 2.



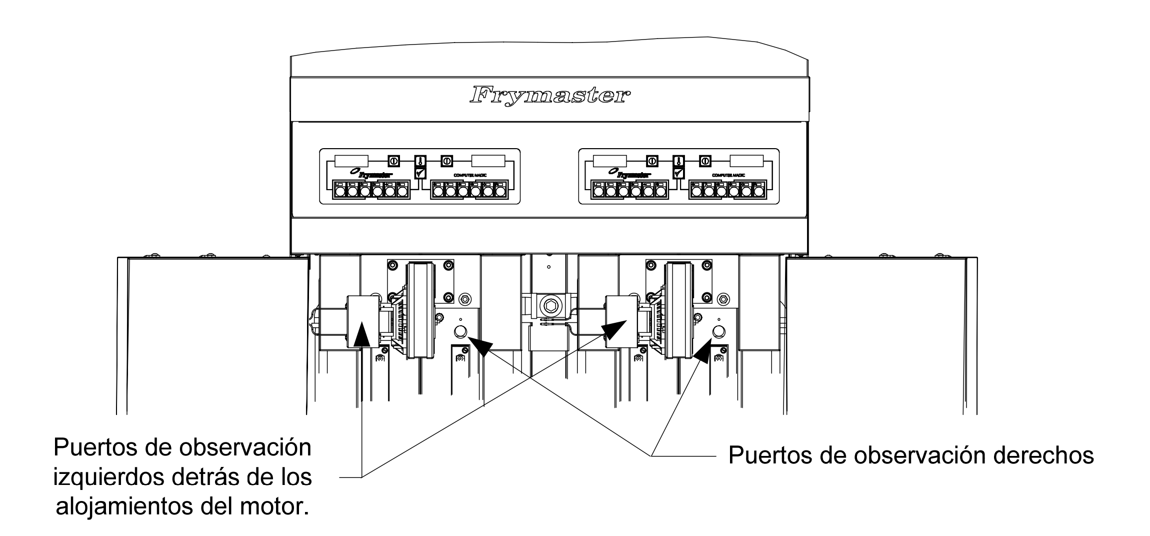


2. Presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO del controlador en la posición de encendido y programa el controlador para temperatura de cocción normal.

3. Si no se encienden los quemadores, apague el interruptor de encendido y espere 60 segundos. Repita el paso 2.

4. La freidora ingresa automáticamente en el modo del ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de 82ºC. (**NOTA:** Durante el ciclo de derretido, los quemadores se encenderán repetidamente unos pocos segundos, luego se apagarán por un período más prolongado.) Cuando la temperatura de la olla llegue a 82ºC, la unidad se cambiará automáticamente al modo Full Heat (Calentar al Máximo). Los quemadores permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar. En las freidoras CM 3.5 equipadas la pantalla cambia a BAJA TEMP hasta que esté en el margen de 15°F del punto fijo. Luego la pantalla muestra los cambios en el producto o bien líneas punteadas. En el modelo 3000, una vez que la freidora llega al punto fijo, la pantalla del controlador cambia a DROP y la freidora está lista para usarse. Para salir del ciclo de derretido en el modelo 3000, mantenga presionado el botón EXIT COOL (SALIR DEL MODO ENFRIAR) . Responda SÍ a EXIT MELT?

5. Después de que los quemadores estén encendidos por lo menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión.



La llama óptima tiene un destello anaranjado-rojo brillante. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas de la siguiente manera: En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una tuerca de seguridad. Suelte la tuerca lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la tuerca de seguridad.

3.3 Apagado de la freidora

Para un apagado corto durante la jornada de trabajo, apague el interruptor de encendido del controlador y coloque las cubiertas de la freidora en su lugar (si cuenta con ellas).

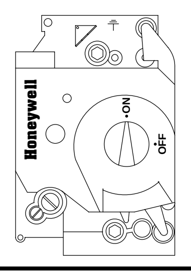
Al apagar las freidoras a la hora de cierre, filtre el aceite y limpie las freidoras. Coloque el interruptor de Encendido/Apagado del controlador en la posición Apagado. Luego apague la válvula de gas. Consulte la ilustración a continuación.

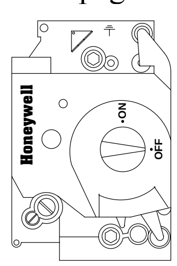
Para freidoras CE

Si coloca el interruptor de Encendido/ Apagado del controlador en la posición de Apagado, también se apaga la válvula del gas. NOTA: No hay una perilla física de ENCENDIDO/APAGADO en las válvulas de gas CE.

Para freidoras no CE

Después de colocar el interruptor de Encendido/Apagado del controlador en la posición de Apagado, gire la perilla de la válvula del gas a la posición de Apagado.





Ponga las cubiertas de las ollas en su sitio (si la freidora cuenta con ellas).

3.4 Relleno automático Oil Attendant™ opcional

Cuando está instalado en la freidora el sistema de rellenado automático de aceite Oil Attendant™, las freidoras se rellenan continuamente con aceite procedente de un depósito del gabinete. El depósito contiene una caja de 35 libras (15.87 kilos) de aceite. En una operación típica dura aproximadamente dos días antes de cambiar la caja. Los componentes del sistema están anotados a la derecha (consulte la Figura 1).

NOTA: El sistema está hecho para rellenar lo que falte en las freidoras, no para llenarlas. Las ollas requerirán el relleno manual al inicio y después del descarte.

Interr. de restab. jarra JIB: Restablece la función ATO tras cambiar la jarra JIB.

Tapa especial: Tiene tuberías adosadas para sacar el aceite del depósito a las tinas de la freidora.

Jarra en caja (JIB): El JIB es el depósito para el aceite.

3.4.1 Instalación del depósito de aceite

Retire la tapa original desde el contenedor de aceite y el forro de aluminio. Coloque la tapa que se provee, la cual tiene conectado el herraje de succión. Asegúrese que el tubo de alimentación desde la tapa llegue al fondo del contenedor de aceite.

Coloque el contenedor de aceite dentro del gabinete y deslícelo en su lugar (según se ilustra en la página siguiente). Evite el atrapar el herraje de succión en el interior del gabinete a medida que se coloca el contenedor en la freidora.

El sistema ahora está listo para funcionar. A medida que se calienta la freidora a las temperaturas preprogramadas, se energizará el sistema y luego empezará a agregar aceite lentamente a la freidora según se necesite, hasta que el aceite llegue al nivel óptimo.

3.4.2 Cambios de aceite rutinarios

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo, aparece TOPOFF OIL EMPTY en la pantalla izquierda del controlador y CONFIRMAR en la derecha. Presione ▲ (CONFIRMAR). Algunos procedimientos pueden diferir de las fotografías que aparecen. Siga las instrucciones de los fabricantes para cambiar la jarra JIB. Si va a usar manteca sólida, en el Apéndice B al final de este manual encontrará las instrucciones.

1. Abra el gabinete y deslice el JIB del gabinete (consulte la Figura 3).
2. Retire la tapa y vierta todo el aceite restante en el contenedor en las tinas de la freidora en partes iguales (consulte la Figura 4).



Figura 3



Figura 4

3. Con la jarra vertical retire la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 5).

4. Coloque el tubo en el nuevo contenedor lleno (consulte la Figura 6).



Figura 5



Figura 6

ADVERTENCIA: No agregue aceite CALIENTE o USADO a un JIB.

5. Deslice el JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (según se ve en la Figura 3).

6. Presione y mantenga así el interruptor de restablecimiento JIB anaranjado **(3) segundos** para restablecer el sistema de relleno automático. (consulte la Figura 7)

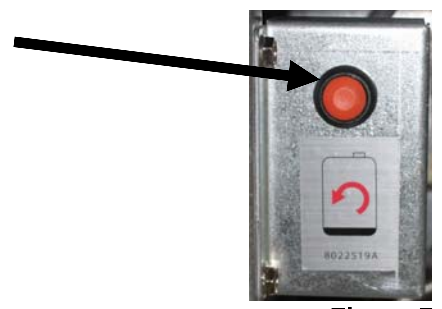


Figura 7
La imagen y ubicación pueden diferir a esta fotografía.

3.4.3 Sistemas de aceite a granel

Las instrucciones para instalar y usar sistemas de aceite a granel aparecen en el Apéndice C situado al final de este manual.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

⚠ ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los riesgos inherentes de la operación de un sistema de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

4.1 Preparación para usar el sistema incorporado de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. El sistema de filtración FootPrint Pro se encuentra disponible en tres configuraciones diferentes:

- Papel de filtración – incluye bandeja de migas, aro de sujeción grande y malla de filtración de metal.
- Almohadilla de filtración – incluye bandeja de migas, aro de sujeción pequeño y malla metálica de filtración.
- Filtro Magnasol – incluye ensamblaje de bandeja de migas y filtro Magnasol.

La Sección 4.1.1 explica la preparación de las configuraciones de Papel de Filtro y Almohadilla de Filtro para su uso. Consulte la Sección 4.1.2 para obtener información sobre las instrucciones referentes a la preparación de la configuración del filtro Magnasol para su uso. El funcionamiento de las tres configuraciones es el mismo y se trata en la sección 4.3. El desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol se cubre en la sección 4,4.

4.1.1 Preparación del sistema de filtración incorporado para usar con papel o almohadilla de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. El sistema de filtración FootPrint Pro utiliza una configuración de papel de filtración que incluye una bandeja de migas, un aro de sujeción grande y una malla de filtración metálica.

1. Extraiga la bandeja del filtro del armario y quite la babndeja de migas, el aro de sujeción, el papel del filtro y la malla del filtro (ver Figura 1). Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente y luego séquelos completamente.

   No debe quitar la cubierta de la fuente salvo para su limpieza, para acceder al interior de la misma o para permitir la colocación de la unidad de descarte de manteca (en el caso de que haya sido construida antes de enero de 2004) debajo del drenaje. Las instrucciones para el descarte están detalladas en la página 1-6 en el manual del controlador.

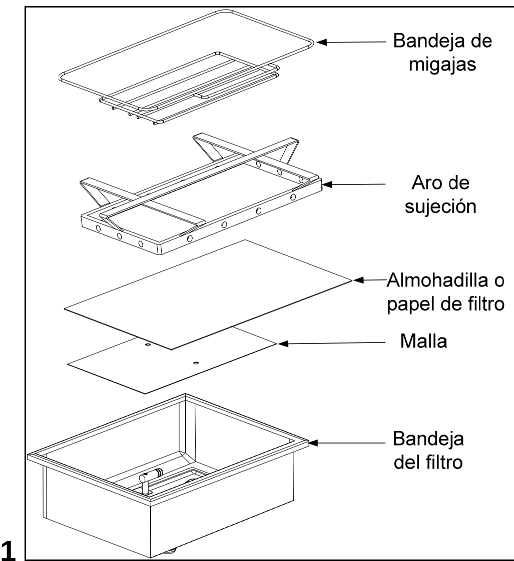


Figura 1

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para comprobar que ambas juntas tóricas estén en buen estado (ver figura 2).

3. Luego, en orden inverso, coloque la malla de filtración metálica en el centro del fondo de la bandeja, entonces ponga una hoja de papel de filtración sobre la malla, sobresaliendo en todos lados (consulte la Figura 1). Si utilizará una almohadilla de filtración, cerciórese de que el lado áspero quede hacia arriba y ponga la almohadilla en la malla, cerciorándose de que esta quede entre los bordes grabados de la almohadilla del filtro.

4. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtración y baje el aro dentro de la fuente, permitiendo que el papel repose sobre los lados de la bandeja del filtro (consulte la Figura 3).

5. Cuando esté en posición el aro de sujeción, si utilizará papel de filtración, espolvoree uniformemente una taza de polvo de filtro sobre el papel. (Vea la Figura 4)

6. Vuelva a poner la bandeja de migas en la bandeja del filtro, luego empuje la bandeja nuevamente en la freidora, dejándola bajo el drenaje.



Figura 2



Figura 3

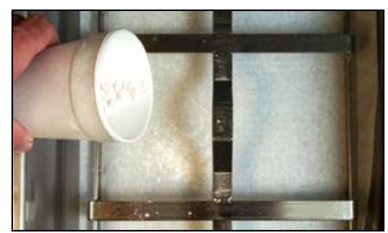


Figura 4

4.1.2 Preparación para usar con el ensamblaje de filtración Magnasol

1. Extraiga la bandeja del filtro del armario y quite el ensamblaje de bandeja de migas y filtro Magnasol (ver Figura 5). Limpie según se indica en la sección 4.4.

   No debe quitarse la cubierta de la fuente salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de descarte de manteca (SDU).

   NOTA: Remítase a la Sección 4.4 para ver las instrucciones sobre cómo desmontar y volver a montar el ensamblaje de la malla del filtro Magnasol.

2. Inspeccione el accesorio en el fondo del ensamblaje de filtración Magnasol para comprobar que esté presente y en buen estado la junta tórica. (Vea la Figura 6)

3. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado. (Consultar Figura 2 más arriba).

4. Vuelva a poner el ensamblaje del filtro Magnasol en la bandeja del filtro, comprobando que el accesorio en el fondo del ensamblaje quede asentado firmemente en el orificio del fondo de la fuente. Espolvoree un paquete del polvo para el filtro Magnasol XL uniformemente sobre la malla.

5. Vuelva a colocar la bandeja de migas y luego empuje la bandeja del filtro dentro de la freidora, colocándola completamente en el fondo en el armario.



Figura 5



Figura 6

4.2 Filtración

Un controlador 3000 le indica al usuario cuándo filtrar en la freidora OCF30™. Tras un número preestablecido de ciclos de cocción, el controlador muestra ¿FILTRAR AHORA? alternando con SÍ NO. Siga las instrucciones en la página 1-12 en el manual 819-6872 del controlador. Si selecciona NO o se inicia un ciclo de cocción, el controlador volverá a indicarle en breve que vuelva a filtrar el aceite.

La filtración a solicitud se utiliza para arrancar manualmente un filtro. Consulte la página 1-11 en el manual 819-6872 del controlador para obtener información sobre el menú del filtro.

La freidora **DEBE** estar a una temperatura de punto fijo para que se inicie cualquier operación de filtración.

Nota: NO filtre múltiples depósitos simultáneamente.

4.2.1 Funcionamiento del filtro

PELIGRO
El drenaje y la filtración del aceite deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C. Cerciórese de que los mangos de drenaje estén en su posición correcta antes de operar interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad necesario cuando vaya a drenar o filtrar el aceite empleado para cocinar.

⚠ PELIGRO
¡NUNCA intente drenar el aceite empleado para cocinar en la freidora si los quemadores están encendidos! De lo contrario causará daño irreparable a la olla y puede ocasionar un incendio repentino. En ese caso quedará nula la garantía de Frymaster.

1. Cerciórese de que el filtro esté preparado. Consulte la sección. 4.1.
2. Cerciórese de que el aceite esté a la temperatura de operación.
3. Cuando se le indique, drene la olla en la bandeja del filtro girando el mango de la válvula de drenaje 90º (consulte la Figura 7). Si es necesario, use la vara de limpieza ***Fryer's Friend*** para despejar el drenaje del **interior** de la olla.

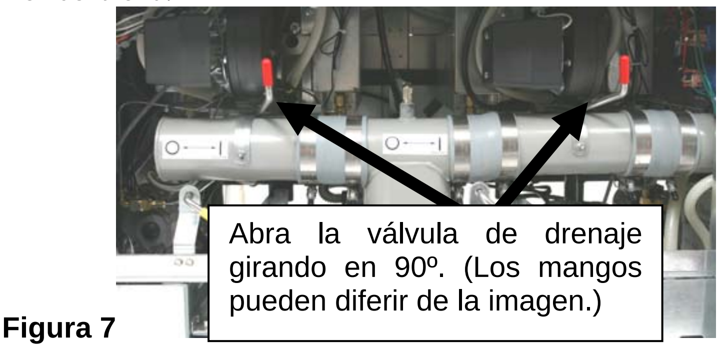


Figura 7

⚠ PELIGRO
No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

⚠ PELIGRO
¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

⚠ PELIGRO
NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará nula la garantía de Frymaster.

4. Después de haber drenado el aceite de la olla y cuando reciba la indicación, gire el mango del filtro hacia la **"I"** para poner en marcha la bomba e iniciar el proceso de filtración. Puede haber un pequeño retardo antes de que se active la bomba (ver Figura 8).

Gire el mango del filtro para activar la bomba. (La posición de los mangos puede diferir de la imagen.)



Figura 8

5. La bomba del filtro extrae el aceite a través del material del filtro y lo hacer volver a circular hasta la olla durante una filtración.

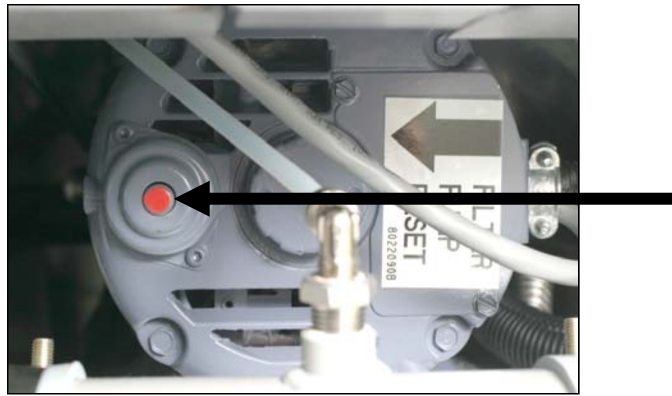
6. Después de filtrar el aceite, cierre la válvula de drenaje cuando se le indique y deje que se vuelva a llenar la freidora. Deje la bomba de filtración de 10 a 12 segundos después de que el aceite comience a burbujear. Apague el filtro.

7. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje, no funcionará la freidora.)

8. Apague el filtro cuando se le indique.

La computadora muestra presenta APAG cuando termina.

⚠ ADVERTENCIA
La bomba de filtración está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

⚠ ADVERTENCIA
Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves causadas por un uso descuidado alrededor del tubo de drenaje o alrededor de la olla.

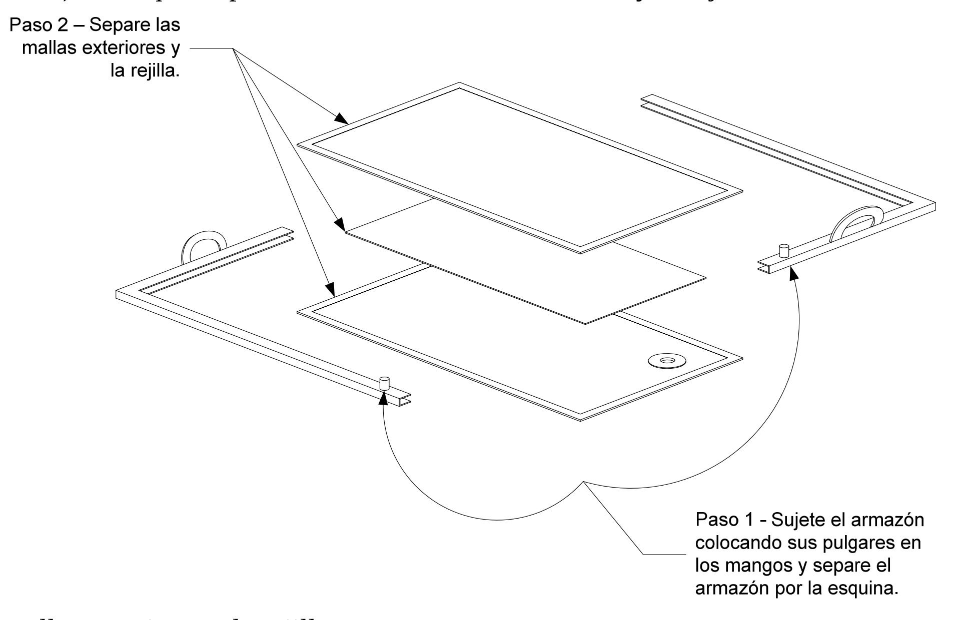
⚠ PELIGRO
La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA
No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

4.3 Desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol

Desensamblaje

1. Tome el armazón con los pulgares en los mangos en la esquina del ensamblaje y tire hacia afuera en direcciones opuestas para separar el armazón en la esquina. Continúe abriendo el armazón (girará en la esquina opuesta) hasta que se puedan sacar las mallas exteriores y la rejilla del armazón.



2. Separe las mallas exteriores y la rejilla.

Limpieza

1. Limpie las dos piezas del armazón, las mallas exteriores y la rejilla usando un desgrasador de buena calidad y agua caliente con una boquilla rociadora. La ranura en las piezas del armazón de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.

2. En cada hervido programado, desarme el ensamblaje de filtración de hojas y póngalo en la olla que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido en la Sección 5.3.2 de este manual.
3. Deje que todos los componentes del ensamblaje del filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a ensamblar.

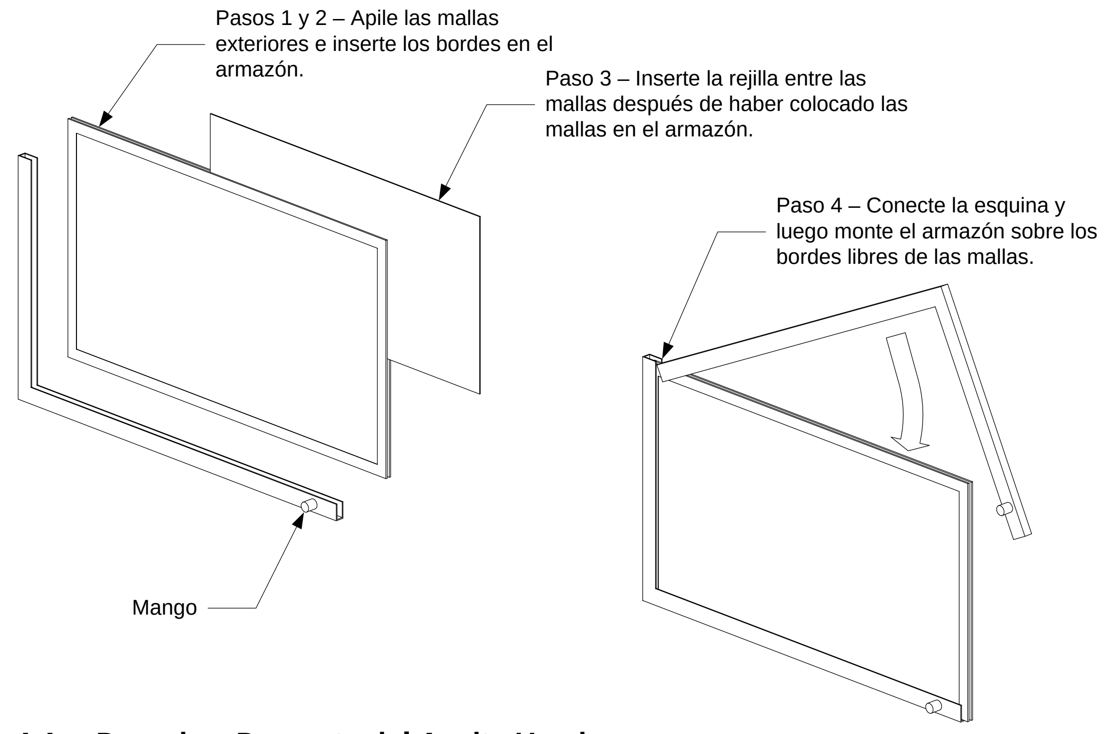
Reensamblaje

1. Junte las dos mallas exteriores y alinee sus bordes (vea la ilustración inferior).

2. Inserte las mallas en una de las mitades del armazón (no importa cual). Revise que el accesorio en la malla inferior esté en el lado opuesto del armazón del mango.

3. Deslice la rejilla entre las mallas, revisando que la rejilla quede centrada entre los bordes de las mallas.

4. Conecte la otra mitad del armazón en la esquina opuesta a los mangos y gire el armazón sobre los bordes libres de la malla.



4.4 Drenaje y Descarte del Aceite Usado

Cuando el aceite empleado para cocinar haya llegado al final de su vida útil, se debe drenar a la bandeja del filtro, SDU u otro envase de METÁLICO adecuado para su transporte hasta el receptáculo de basura, o si hay un sistema de aceite a granel instalado, use el sistema de desecho de aceite seleccionando DESECHAR en el menú de filtro si es que la freidora viene equipada con un controlador 3000 (consulte la página 1-13 en el manual del controlador) y siga las indicaciones e instrucciones para desechar el aceite al sistema de aceite a granel. (Para un drenaje y descarte seguros y convenientes del aceite usado, Frymaster recomienda el uso de la unidad para desechar manteca Frymaster (SDU) en sistemas con jarra JIB. La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.) **NOTA:** Si se usa una SDU fabricada antes de enero de 2004 debe quitarse la cubierta de la bandeja del filtro para poder poner la unidad debajo del drenaje. Para quitar la tapa, levante por el borde delantero y extráigala del gabinete. Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca

disponible, deje que se enfríe el aceite o la manteca hasta que alcance los 38°C, luego drene el aceite dentro de una olla grande de METÁLICO o un recipiente similar de METÁLICO.

⚠ PELIGRO
El drenaje y la filtración del aceite deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C. Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite.

⚠ PELIGRO
Deje enfriar el aceite hasta que alcance los 38°C antes de drenarlo dentro de un recipiente de METÁLICO apropiado para descarte.

⚠ PELIGRO
Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

1. Coloque el interruptor de encendido de la computadora en la posición de **APAGADO**.
2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente de METÁLICO con una cubierta que pueda sellarse. El recipiente METÁLICO debe ser capaz de soportar el calor del aceite y la temperatura de líquidos calientes.
3. Siga las instrucciones para desechar el aceite que aparecen en la página 1-13 en el manual 819-6872 del controlador si su unidad viene equipada con el controlador 3000. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

⚠ PELIGRO
¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

⚠ PELIGRO
NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará nula la garantía de Frymaster.

4. Una vez que haya drenado el aceite, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite de la olla de la freidora. TENGA CUIDADO, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.
5. Compruebe que válvula de drenaje esté cerrada firmemente y llene la olla de la freidora con aceite para cocinar limpio, filtrado o fresco hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en la parte inferior.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 VERIFICACIONES Y SERVICIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LA FREIDORA

⚠ PELIGRO
La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ PELIGRO
Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de cocción o cuando la olla de la freidora esté llena con aceite caliente. Si entra agua en contacto con el aceite caliente a temperatura de cocción, puede ocasionar salpicaduras, las cuales pueden causar quemaduras graves al personal que se encuentre cerca.

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

5.2 VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

5.2.1 Inspeccione si hay daños en la freidora y accesorios

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla de la freidora o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

5.2.2 Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera

Limpie dentro del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar acumulaciones de aceite y polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente para lavar platos, eliminando aceite, polvo y pelusas del gabinete de la freidora.

5.2.3 Limpieza diaria del sistema de filtración incorporado

⚠ ADVERTENCIA
Nunca haga funcionar el sistema de filtración si no tiene aceite.

⚠ ADVERTENCIA
Nunca use la fuente del filtro para transportar aceite usado al área de descarte.

⚠ ADVERTENCIA
Nunca drene agua dentro de la fuente del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro con una solución de agua caliente y detergente.

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de la fuente, con el papel sobre la malla. Revise que las dos juntas tóricas del accesorio en la parte delantera derecha de la fuente del filtro estén presentes y en buen estado.

5.2.4 Limpie diariamente la fuente del filtro así como las piezas y accesorios desmontables.

El aceite carbonizado se acumulará en la fuente del filtro y en las piezas y accesorios desmontables tales como cestas, bandejas de sedimento o platos de pescado.

Limpie con un paño limpio humedecido con una solución detergente la fuente del filtro y todas las piezas y accesorios desmontables (o las piezas pueden ponerse en una lavadora de vajilla). Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras resultantes de su uso dificultan las limpiezas sucesivas.



ADVERTENCIA

Use un limpiador para uso comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

5.3 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

5.3.1 Drenaje y limpieza de la olla de la freidora



PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena de agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

Después de haber utilizado la freidora durante un periodo de tiempo, se formará también una película dura de aceite caramelizado en el interior de la olla. Este depósito debe retirarse en forma periódica para mantener la eficacia de la freidora. Consulte las instrucciones para el procedimiento de Limpieza y Filtrado en la página 1-13 del manual 819-6872 del controlador para obtener información sobre cómo limpiar la olla de la freidora.

5.3.2 Hervido de la olla de la freidora

Después de haber utilizado la freidora durante un periodo de tiempo, se formará una película dura de aceite caramelizado en el interior de la olla. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de hervido que se indica a continuación.

1. Antes de encender la(s) freidora(s), cierre las válvulas de drenaje de las ollas, luego llene la olla vacía con una mezcla de agua fría y detergente. Siga las instrucciones del envase de detergente para mezclar.

2. Para las freidoras equipadas con controladores 3000, programe el controlador para el hervido tal como se describe en la página 1-14 del manual 819-6872 del controlador. Para las freidoras equipadas con controladores CM 3.5, programe el controlador para el hervido tal como se describe en el Manual del usuario de controladores de la freidora Frymaster.

3. Deje actuar la solución durante 30 minutos a una hora. No deje que el nivel del agua baje de la línea de nivel de aceite en el fondo de la olla durante la operación de hervido.

⚠ PELIGRO
Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje enfriar la solución unos minutos antes de reanudar el proceso.

4. APAGUE el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO de la freidora.

5. Añada 7,6 litros (2 galones) de agua. Drene la solución y limpie totalmente la(s) olla(s).

⚠ ADVERTENCIA
No drene la solución de hervido en el interior de una unidad para el descarte de manteca (SDU), una unidad de filtración incorporada ni una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin, y se dañarán con la solución.

6. Vuelva a llenar las ollas con agua limpia. Enjuague las ollas dos veces, escúrralas y séquelas con una toalla limpia. Elimine toda el agua de la olla y los elementos antes de llenar la olla con aceite.

⚠ PELIGRO
Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

5.1.5 Limpieza de piezas y accesorios desmontables – Semanalmente

Pase un paño limpio y seco por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño limpio saturado con detergente para eliminar la acumulación de aceite carbonizado en las piezas y accesorios desmontables. Enjuague las piezas y los accesorios completamente en agua limpia y séquelos antes de volver a instalarlos.

6.4 VERIFICACIONES Y SERVICIOS MENSUALES

5.4.1 Revise la precisión del punto fijo del controlador 3000

(Esta verificación se aplica solamente a las unidad equipadas con controladores 3000 o CM3.5.)

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.

2. Cuando la pantalla del controlador 3000 muestra “DROP” o el CM3.5 muestra un producto o una serie de guiones (indicando que el contenido de la olla de la freidora está dentro del rango para cocinar), presione el interruptor una vez para mostrar la temperatura del aceite según la detecta la sonda de temperatura. El punto fijo es la temperatura con un punto a continuación.

3. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de ±2°C entre sí. De no ser así, pida ayuda a una Centro de servicio técnico autorizado.

5.5 VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

5.5.1 Limpieza del ensamblaje del soplador de aire de combustión

1. Desconecte el haz de cables del soplador y quite del mismo las cuatro tuercas de montaje (ver Figura 1). En algunas posiciones, puede que se necesite retirar el módulo antes de extraer el soplador.

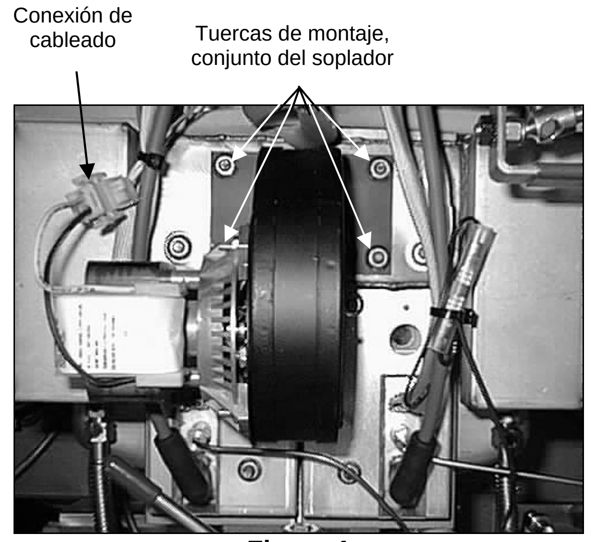


Figura 1

2. Retire las tres fijaciones que sujetan el ensamblaje del motor del soplador al alojamiento del soplador, y separe los dos componentes (ver Figura 2 en la página siguiente).

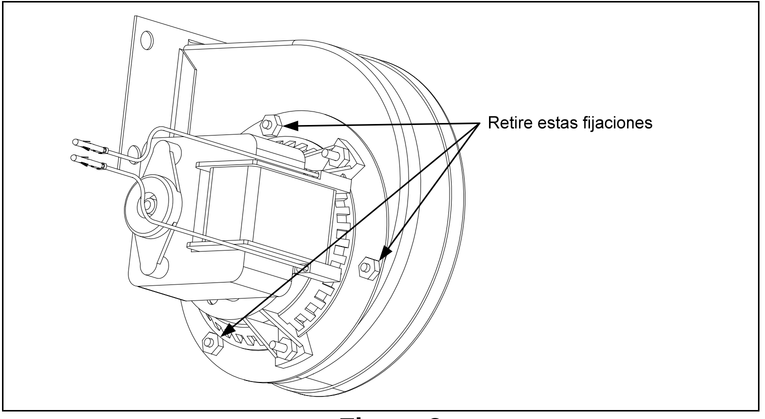


Figura 2

3. Envuelva el motor con envoltura plástica para evitar que ingrese agua. Rocíe desgrasador o detergente en la rueda del soplador y el alojamiento del soplador. Déjelo actuar durante cinco minutos. Enjuague la rueda y el alojamiento con agua caliente del grifo, luego séquelos con un paño limpio (ver Figura 3).

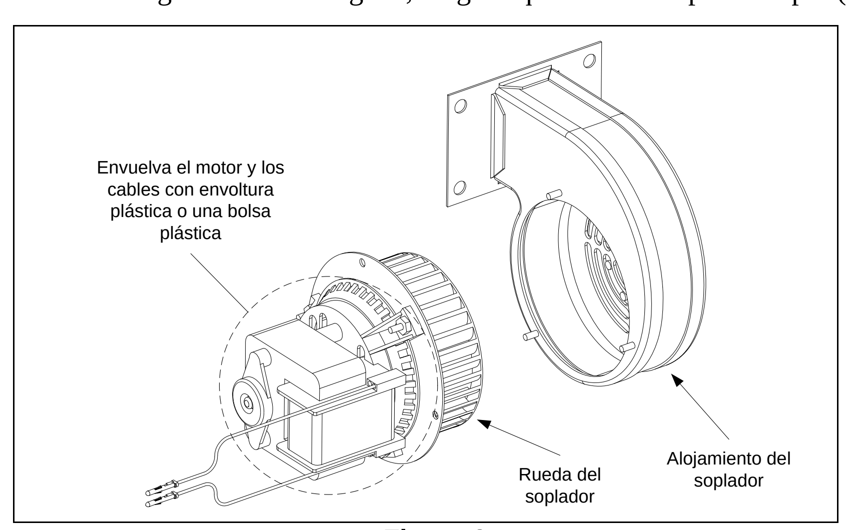


Figura 3

4. Quite la envoltura plástica del ensamblaje del motor del soplador. Vuelva a armar el motor y el alojamiento del soplador. Vuelva a instalar el ensamblaje del soplador en la freidora.

5. Vuelva a instalar la protección del soplador.

6. Encienda la freidora de acuerdo con el procedimiento descrito en el Capítulo 3, Sección 3.2.2.

7. Después de que los quemadores hayan estado encendidos por lo menos 90 segundos, mire las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión (ver Figura 4 en la página siguiente).

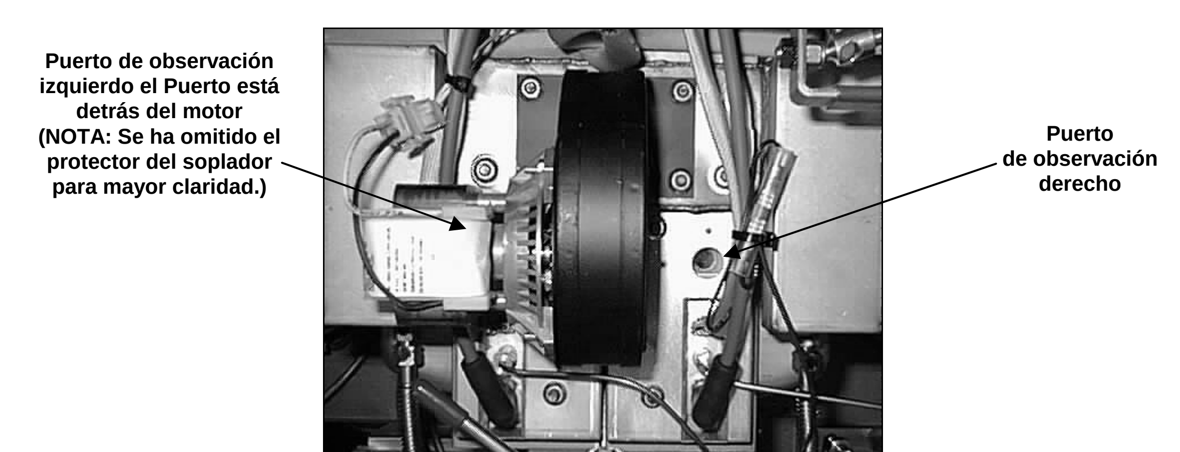
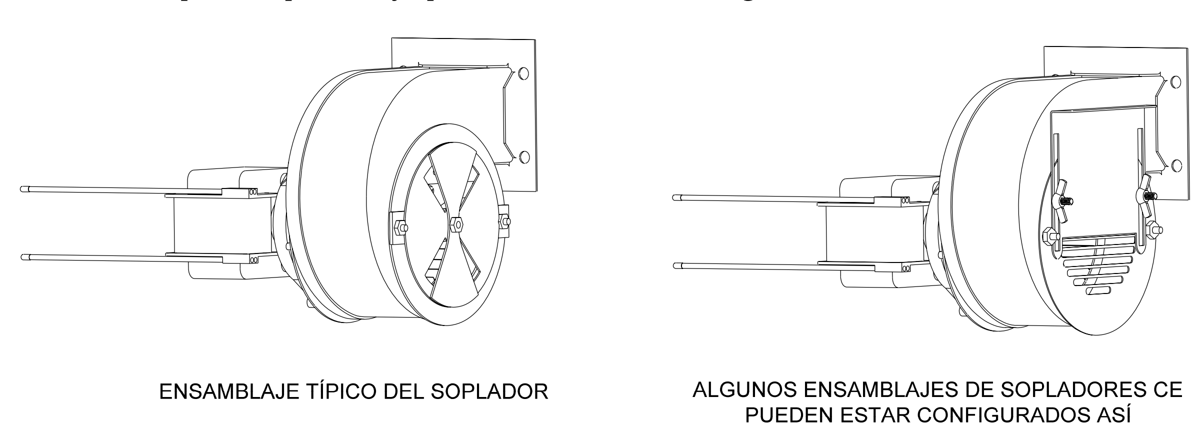


Figura 4

La mezcla de aire y gas queda ajustada correctamente cuando la presión del múltiple del quemador esté en conformidad con la tabla correspondiente de la página 2-7 y los quemadores presenten un brillo anaranjado-rojo. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas.

En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una o dos tuercas de seguridad. Suelte la o las tuercas lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la o las tuercas de seguridad.



ENSAMBLAJE TÍPICO DEL SOPLADOR

ALGUNOS ENSAMBLAJES DE SOPLADORES CE PUEDEN ESTAR CONFIGURADOS ASÍ

5.6 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

5.6.1 Limpiar el tubo de ventilación de la válvula de gas

NOTA: No se necesita este procedimiento para las freidoras configuradas para exportación a países de la CE.

1. APAGUE el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas.

2. Destornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula de gas. **NOTA:** Puede enderezarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.

3. Pase un trozo de alambre corriente (13,2 mm de diámetro) a través del tubo para retirar las obstrucciones.

4. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.

5. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

5.6.2 Verificar la presión del múltiple del quemador



PELIGRO

Esta tarea debe realizarla el personal de servicio capacitado solamente. Para recibir este servicio, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.

5.7 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un Técnico de servicio autorizado inspeccione este aparato por lo menos una vez al año tal y como se detalla a continuación:

5.7.1 Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, por delante y por atrás en busca de aceite.

- Asegúrese que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite solidificado.

- Cerciórese que los quemadores y componentes asociados (es decir, válvulas de gas, ensamblajes de piloto, encendedores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas por si hay fugas y asegúrese de que todas las conexiones estén debidamente apretadas.

- Revise que la presión del múltiple del quemador esté de acuerdo con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.

- Revise que la temperatura y las sondas de límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando, además de que las protecciones de sonda estén presentes y debidamente instaladas.

- Compruebe que los componentes de la caja de componentes (es decir, controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y libres de aceite u otros desechos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y cerciórese que las conexiones estén firmes y que los cables estén en buen estado.

- Asegúrese de que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.

- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la olla funcione bien.

- Asegúrese de que los haces de cables y las conexiones estén firmes y en buen estado.

5.7.2 Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.

- Inspeccione la fuente del filtro en busca de fugas y para comprobar su limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de un recipiente <u>no inflamable</u> y limpiarse diariamente.

- Asegúrese de que todas las juntas tóricas y sellos estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.

- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:

  – Confirme que la cubierta de la fuente del filtro esté presente y debidamente instalada.

  – Con la fuente del filtro vacía, ponga cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida. Compruebe que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite de la olla correspondiente.

  – Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de retorno de aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna olla de freidora.

  – Verifique que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de la freidora de aceite calentado a 177°C dentro de la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla de la freidora. Coloque el mango de retorno de aceite en la posición de encendido. Permita que todo el aceite para cocinar vuelva a la olla de la freidora (podrá comprobarlo por las burbujas en el aceite). Coloque el mango de retorno de aceite en la posición de APAGADO. La olla debe haberse vuelto a llenar en unos 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas que vienen a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar en forma precisa, los problemas con su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, puede encontrar problemas que no se incluyen. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación que comience por la solución más simple y avance hasta la más compleja. Lo que es más importante es siempre procurar establecer una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Como parte de sus medidas correctivas se debe asegurar que los problemas no ocurran nuevamente. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique todas las demás conexiones al mismo tiempo. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tenga presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no dude en llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su centro de servicio autorizado más cercano para solicitar ayuda.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA DE Frymaster (1-800-551-8633):

- **Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **Compruebe que los desconectores rápidos de la línea de gas estén bien conectados.**
- **Revise que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Revise que las válvulas de drenaje de las ollas estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.**



PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno de aceite caliente para cocinar ni transferir el aceite caliente empleado para cocinar de un recipiente a otro.

PELIGRO

Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas de las freidoras

6.2.1 Problemas del controlador y de calentamiento

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
No aparece nada en el controlador.	A. No está encendido el controlador. B. No llega alimentación a la freidora. C. Falló el controlador u otro componente	A. Presione el interruptor de Encendido/Apagado para encender el controlador. B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y de que no haya saltado el disyuntor. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO? SÍ NO tras una filtración.	A. Normal tras la filtración. B. Puede haber aceite en la fuente del filtro.	A. Presione ▲ (SÍ) si el depósito está lleno, de lo contrario, presione ▼ (NO). B. Siga las indicaciones del controlador para borrar el mensaje. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra ¿CAMBIAR EL PAPEL DE FILTRO?	Se presentó la indicación diaria de cambio del papel de filtración.	Presione ▲ (SÍ), siga las indicaciones y cambie el papel de filtración.
La freidora se enciende y apaga repetidamente al arrancar.	La freidora está en el ciclo de derretido.	Esta es la operación normal. Esto continuará hasta que la temperatura de la freidora llegue a los 180ºF (82ºC).
No se calienta la freidora.	A. Está abierta la válvula de drenaje. B. No está encendida la válvula de gas. C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual. D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas. E. El soplador de aire de combustión está obstruido o no funciona correctamente.	A. Cierre la válvula de drenaje. B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición **ENCENDIDA**. C. Revise que estén abiertas todas las válvulas de retención manual en línea y la válvula principal de gas. D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora. E. Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame a su centro FAS para solicitar servicio técnico. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
El indicador de calor está encendido y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de reventón al encenderse los quemadores.	A. El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido. B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE). C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual. B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. C. Si el soplador tarda en llegar a la velocidad adecuada, póngase en contacto con su centro FAS para solicitar servicio técnico.
La pantalla del controlador muestra FALLO EN] CALENTAMIENTO.	Válvula de gas apagada, fallo en el controlador, fallo del transformador, termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si es que las líneas contienen aire. Revise que la válvula de gas esté encendida. Si esto continúa, apague la freidora y llame al centro FAS para solicitar ayuda.

6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El controlador muestra TEMPERATURA BAJA or BAJA.	La temperatura de la freidora ha bajado a menos de 30°F (17°C) del punto fijo en el modo de espera o a 45°F (25°C) en el modo de cocción.	Esta pantalla es normal para una cantidad limitada de producto congelado, mientras se haya agregado una cantidad grande a la olla de la freidora o si esta no está calentando debidamente. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra AYUDA ALTA-1.	La temperatura de la olla está sobre 410ºF (210ºC) o, en los países de la CE, 395ºF (202ºC).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra TEMP alta.	La temperatura de la freidora es superior a 40 ºF (4ºC).	Apague la freidora y déjela enfriar antes de volver a encenderla. Si el problema continúa, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del CM III.5 muestra ALTA.	La freidora está más de 21ºF (12ºC) sobre el punto fijo.	Esta pantalla es normal si se ha cambiado el punto fijo de la freidora a una temperatura más baja. La pantalla debe volver a los cuatro guiones normales cuando se enfríe la temperatura de la olla al punto fijo. Si no ha cambiado el punto fijo, esto indica un problema con los circuitos de control de temperatura. Apague la freidora y llame a su centro FAS.
El controlador muestra FALLA RECUPERACIÓN/ SÍ y suena una alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el **botón** ▲ (SÍ). El tiempo máximo de recuperación es de 2:25. Si el error continúa, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del controlador muestra la temperatura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Las freidoras que usan un controlador 3000 pueden alternar entre F° y C° presionando el botón ✓ hasta que aparezca la configuración de productos. Presione ▶ para desplazarse a MODAL TEC y luego pulse ✓. Escriba 1658. Presione el botón SCAN. La pantalla del controlador muestra **APAGADO**. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el paso. Las freidoras que usan CM3.5 deben consultar separadamente el Manual del usuario para el controlador de la freidora.
El controlador muestra DESCONECTAR CORRIENTE O AYUDA.	A. Válvula de drenaje abierta B. Falló el termostato de límite alto.	A. Cierre la válvula de drenaje. B. Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra TEMP PROBE FAILURE o PROB.	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluyendo la sonda, o bien el haz de cables o el conector del controlador están dañados.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra SERVICIO REQ seguido de un mensaje de error**.**	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione el **botón** ▲ (SÍ) **si el problema se solucionó o bien** ▼ (NO) para continuar cocinando y llame a su centro FAS para solicitar ayuda. En algunos casos, puede que no esté disponible cocinar.

6.2.3 Problemas para levantar la cesta

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El movimiento para levantar la cesta es espasmódico y/o ruidoso.	Las varas para levantar la cesta necesitan lubricación.	Aplique una ligera capa de Lubriplate™ o una grasa similar liviana en la vara y los bujes.

6.2.4 Problemas de filtración

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La freidora filtra tras cada ciclo de cocción.	Ajuste del indicador de filtro incorrecto.	Cambie el ajuste de indicación de filtro.
Las funciones del menú de filtración no arrancan.	Temperatura demasiado baja o el controlador muestra APAG.	Cerciórese de que la freidora esté en un punto fijo antes de ponerla en marcha, cerciórese de que el controlador esté encendido.
La pantalla del controlador muestra ESPERAR A FILTRO.	Aún hay otra función en curso.	Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtración.
La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante la filtración.	A. No está enchufado el cable de alimentación o ha saltado el disyuntor. B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba provocando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica. C. Bloqueo en la bomba del filtro.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y que no haya saltado el disyuntor. B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo durante más de unos segundos, es probable que se haya disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego pulse el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la página 4-3). C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.	Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados, o bien el aceite está frío.	Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtración, asegurando que la malla de filtración esté ***debajo*** del papel. Compruebe que haya juntas tóricas en buen estado en el accesorio de conexión de la fuente del filtro.
El controlador muestra ACEITE EN LA BANDEJA DE DRENAJE/CONFIRMAR	Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la fuente de drenaje.	Presione ▲ (CONFIRMAR) y sig alas instrucciones para LLENAR TINA DE BANDEJ DREN.

6.2.5 Problemas del rellenado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La olla se rellena fría.	Punto fijo incorrecto.	Cerciórese de que el punto fijo sea el correcto.
No se rellenan las ollas de la freidora.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Jarra JIB sin aceite D. Existe un error que requiere servicio	A. La temperatura de la freidora debe estar en el punto fijo. B. Asegúrese de que el aceite en la jarra JIB esté sobre 21°C. C. Cerciórese de que haya aceite en la jarra JIB y que la línea de suministro esté en dicha jarra. Vuelva a poner la jarra JIB y presione el botón ▲ cuando se le indique para restablecer el sistema de relleno automático. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. D. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

Un depósito no se llena.	A. Hay un error de filtro. B. Existe un error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, patilla, RTD o ATO.	A. Despeje el error de filtro. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. B. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra SISTEMA DE RELLENADO DE ACEITE VACÍO/CONFIRMAR	Sistema de relleno automático sin aceite.	Llene el sistema de relleno automático con aceite y presione el botón ▲ (CONFIRMAR).

6.2.6 Códigos de registro de errores (sólo para el controlador 3000)

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Lectura de la sonda de temperatura fuera de margen
E04	AYUDA ALTA-2	La lectura de límite alto está fuera de margen.
E05	ALT-1 CAL	La temperatura del límite alto es superior a 210ºC o, en los países de la CE, 202ºC.
E06	HEATING FAILURE	Ha fallado un componente como un controlador, tarjeta de interfaz, válvula de gas, modulo de encendido o un límite abierto alto.
E07	ERROR SOFTWARE MIB	Error de software MIB interno
E08	ERROR TABLERO ATO	La placa ATO detecta que se perdió la conexión con la placa ATO; falla en placa ATO
E15	ERROR TABLERO MIB	El controlador de cocción detecta que se perdieron conexiones con la placa MIB; revise la versión de software en cada controlador. Si faltan versiones, revise las conexiones CAN entre cada controlador; falla de la placa MIB
E17	ERROR SONDA ATO	Lectura RTD de la placa ATO fuera de margen
E20	INVALID CODE LOCATION	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (cambie el papel de filtración)	Finalizó el temporizador de 25 horas o puede que un filtro sucio esté causando una filtración incompleta.
E22	OIL IN PAN ERROR	Puede haber aceite en la fuente del filtro.
E25	ERROR DE RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo. El tiempo de recuperación no debe ser superior a los 2:25 para el gas.
E27	LOW TEMP ALARM	La temperatura del aceite ha bajado a menos de 17°C en el modo de espera o a 25°C en el modo de cocción. (Puede que este mensaje aparezca si se cae un producto y no se presiona el botón de inicio de cocción inmediatamente, o bien si se dejan caer cargas de cocción demasiado grandes.)

6.2.7 MODO PRUEBA DE LÍMITE ALTO

El modo de prueba de límite alto se utiliza para probar el circuito de límite alto. La prueba de límite alto destruirá el aceite. Se debe realizar sólo con aceite usado. Apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico si la temperatura llega a los 238°C sin que se active el límite alto y la pantalla del ordenador alterna los mensajes FALLO EN EL LÍMITE ALTO y DESCONECTAR ALIMENTACIÓN con

un sonido de alerta durante la prueba.

Apagando la freidora se cancela la prueba en cualquier momento. Cuando se vuelve a encender la freidora, vuelve al modo de operación y presenta el producto.

1. Mantenga pulsado el botón ✓ hasta que la pantalla muestre MENÚ PRINCIPAL seguido de CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO.

2. Presione el botón de la flecha izquierda (◀) hasta que se muestre MODO TÉCNICO.

3. Presione el botón ✓.

4. Ingrese 3000.

5. Presione el botón de la flecha izquierda (◀) hasta que se muestre PRUEBA DE LÍMITE ALTO.

6. Presione el botón ✓.

The controller displays PRUEBA DE LIMITE SÍ/NO.

7. Press the up arrow (▲) button.

8. The controller displays PRESS AND HOLD CHECK.

9. Presione y mantenga así el botón ✓ (1 SÍ) para iniciar la prueba de límite alto.

La tina se comienza a calentar. La computadora presenta la temperatura real de la tina durante la prueba. La freidora continúa calentando hasta que se activa el límite alto. Por lo general, esto ocurre cuando la temperatura llega a 217°C-231°C para los límites altos fuera de la CE y 207°C-219°C para los límites altos en la CE.

Una vez que el límite alto se abre, la computadora muestra AYUDA ALTA-2 alternando con la temperatura real (ej. 220C).

10. Deje de presionar el botón ✓.

Si el límite alto falla, la computadora muestra FALLA LÍMITE ALTO alternando con DESCONECTAR CORRIENTE. Si ocurre esto, desconecte la alimentación de la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

El depósito deja de calentar y el ordenador muestra el ajuste de temperatura actual alternando con la temperatura real (ej. 220C) hasta que la temperatura se enfríe a menos de 204°C.

11. Presione el botón de encendido suave para cancelar la alarma y apagarlo.

12. Siga el procedimiento para desechar el aceite.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
APÉNDICE A: Preparación JIB con opción de manteca sólida

1. Abra la puerta derecha de la freidora y retire el refuerzo en la jarra JIB.
2. Coloque el fundidor en la parte delantera del gabinete. Afloje el soporte en el lado izquierdo del fundidor, si es necesario, para facilitar la colocación del gabinete.
3. Utilice los tornillos suministrados para fijar el fundidor en los orificios existentes en los rieles interiores del gabinete de la freidora a ambos lados. Consulte las figuras 1 y 2.
4. En la parte posterior del fundidor, enchufe los conectores blancos de 2 patillas y empalme el conector negro en la caja exterior que aparece en la figura 3.
5. Coloque el depósito de aceite en el fundidor, deslizando el tubo de recogida de aceite en el receptáculo hembra. Coloque la tapa delantera y la parte delantera del fundidor. Vea la figura 4.



Figura 1: Coloque el fundidor en el gabinete y f’jelo en su interior con los tornillos proporcionados.



Figura 2: Posicione el fundidor.



Figure 3: Enchufe los conectores blancos de dos patillas y enchufe el conector negro en la caja de suministro eléctrico tal y como se muestra en la ilustración.



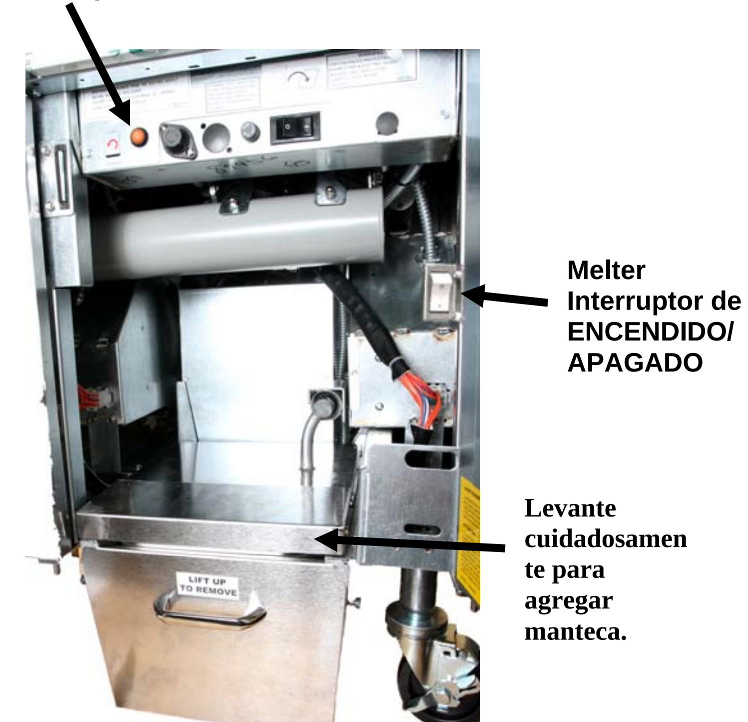
Figura 4: El fundidor montado aparece en posición.

El bot—n anaranjado restablece el sistema tras una indicación de bajo aceite.

Interruptor de Encendido/Apagado del fundidor.

Levante cuidadosamente para agregar manteca.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
APÉNDICE B: Uso del fundidor de manteca sólida



- Cerciórese de que el fundidor de manteca esté encendido.
- Llene el fundidor con manteca.
- Espere 2 a 3 horas que la manteca sólida se derrita. **NO** intente usar el sistema de relleno automático con aceite derretido en dicho sistema. La pantalla de bajo nivel de aceite en el depósito se encenderá si la freidora requiere aceite antes de que la manteca en el fundidor se torne líquida.
- Una vez que la manteca esté totalmente fundida, presione y mantenga así el botón anaranjado de restablecimiento para restablecer la pantalla y también el sistema de relleno automático.
- **NO AGREGUE** aceite caliente al fundidor de manteca. La temperatura del depósito de aceite no debe sobrepasar los 60°C. Agregue pequeñas cantidades de manteca sólida al depósito para garantizar que tenga aceite suficiente para operar el sistema de llenado automático.
- Para obtener mejores resultados, **NO APAGUE** el fundidor de manteca sólida de un día para otro.
- El interruptor de encendido/apagado del fundidor también sirve como interruptor de restablecimiento si es que el sistema ha llegado a su límite máximo de temperatura.

FREIDORAS DE GAS SERIE OCF30™
APÉNDICE C: INSTRUCCIONES PARA EL SISTEMA DE ACEITE A GRANEL

C.1.1 Sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel tienen tanques de almacenamiento de aceite grandes, por lo general ubicados en la parte trasera del restaurante, que están conectados a un múltiple posterior en la freidora. Algunos son únicamente sistemas para aceite usado, mientras que otros son para aceite usado y aceite fresco. El aceite usado se bombea desde la freidora mediante el conector ubicado en la parte inferior, a los tanques de desecho, y el aceite fresco se bombea desde los tanques, a través de un conector ubicado en la parte superior, a la freidora (consulte la Figura 1). El haz de cables de 4 patillas permite la conexión a varios sistemas de aceite a granel (consultar figura 2). Conecte las patillas 1 y 4 al interruptor de tanque lleno para evitar que el tanque con aceite usado se desborde. Conecte las patillas 2 y 3 a la bomba de aceite fresco. Inicie el sistema a granel en la freidora a través del modo vat setup (configuración del depósito) en el controlador del extremo izquierdo. Consulte la sección 1.4 en la página 1-3 del manual del controlador. **Es imprescindible que reinicie el sistema de la freidora después de cambiar la configuración de JIB a Bulk (a granel).**

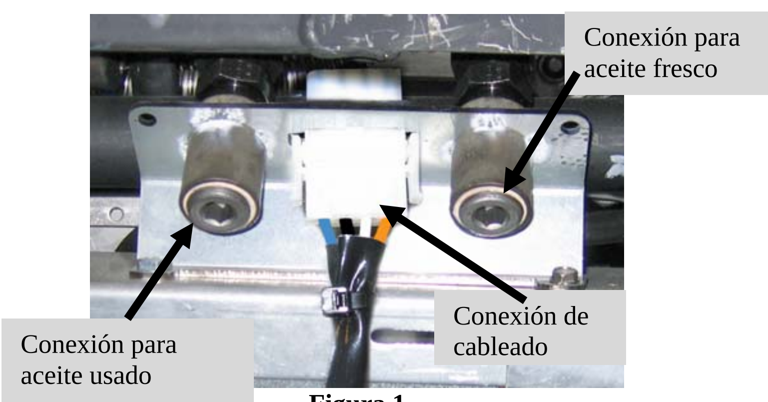


Figura 1

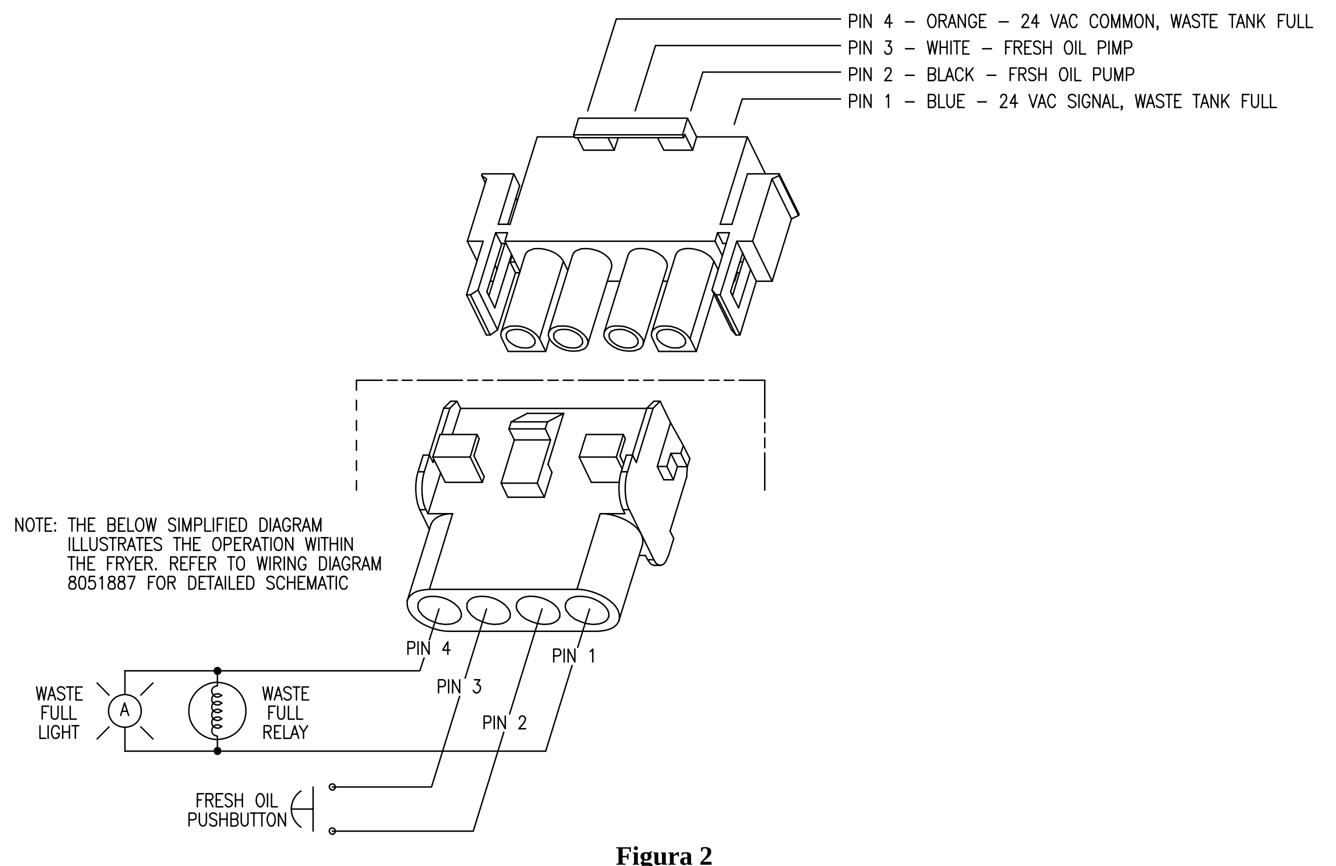


Figura 2

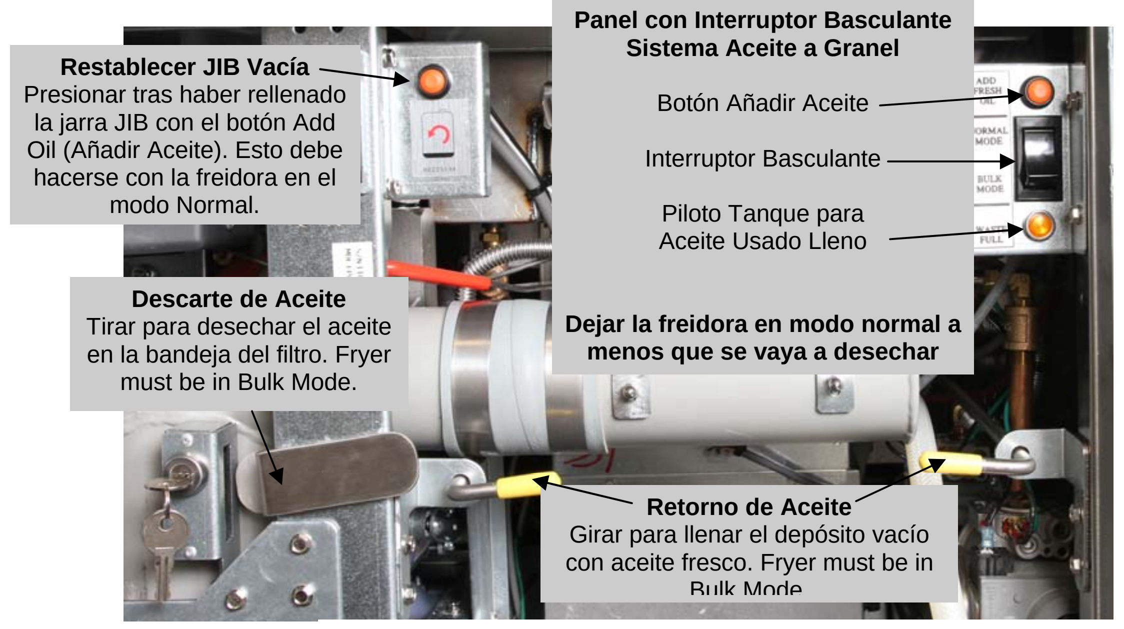
Las freidoras OCF™, equipadas con sistemas de aceite a granel, emplean una jarra para aceite fresco que normalmente proporciona el proveedor de aceite a granel. Retire la tapa e inserte el accesorio estándar con la tapa metálica apoyada en el reborde de la jarra. El aceite se bombea hacia adentro y hacia afuera de la jarra a través del mismo accesorio (ver figura 3).

⚠ ADVERTENCIA
No añada aceite CALIENTE o USADO a la jarra JIB.



Figura 3

Cómo usar la freidora equipada con un sistema de aceite a granel



NOTA: El aspecto de su freidora puede diferir levemente de la imagen mostrada dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

C.1.2 Llenar la jarra JIB

1. La pantalla del controlador muestra el mensaje "TOPOFF OIL EMPTY" (SISTEMA DE RELLENADO DE ACEITE VACÍO).
2. Asegúrese de que el interruptor basculante está en Modo Normal.
3. Mantenga presionado el botón naranja situado sobre el interruptor basculante para llenar la jarra JIB.
4. Cuando la jarra JIB esté llena, suelte el botón.
5. Presione el botón naranja de restablecimiento de la jarra JIB para eliminar el mensaje Topoff Oil Empty (Sistema de Rellenado de Aceite Vacío) y volver al funcionamiento normal.

***NOTA:** Suelen pasar unos 10 segundos desde el momento en que se presiona el botón hasta que la bomba de aceite fresco se inicia. Pueden transcurrir hasta 15 segundos antes de que comience a subir el nivel en la jarra JIB. La jarra JIB suele tardar unos cuatro minutos en llenarse.

C.1.3 Desechar el Aceite Usado

1. Asegúrese de que la bandeja del filtro está preparada para la filtración.
2. Drene el depósito en el interior de la bandeja del filtro.
3. En el panel con el interruptor basculante, cambie a Bulk Mode (modo a granel).
4. Desbloquee el mango de la válvula de descarte.

5. Tire de la válvula de descarte de aceite y la bomba se accionará y vaciará la bandeja del filtro en el tanque de aceite usado. El piloto de Waste Full (Tanque para Aceite Usado Lleno) situado el panel con el interruptor basculante se encenderá si el tanque está lleno.
6. Si desea rellenarlo con aceite fresco, consulte la sección Llenar el Depósito con el Tanque a Granel que sigue a continuación. De lo contrario, cambie a Normal Mode (Modo Normal) en el panel con el interruptor basculante.

C.1.4 Llenar el Depósito con el Tanque a Granel

1. Compruebe que el depósito está vacío y que la válvula de drenaje está cerrada.
2. En el panel con el interruptor basculante, cambie a Bulk Mode (modo a granel).
3. Abra la válvula de retorno en el tanque vacío. Presione el botón Add Fresh Oil (Añadir Aceite Fresco). Llene la olla de la freidora hasta la línea inferior.
4. Cierre la válvula de retorno.
5. Asegúrese de que la bandeja del filtro está vacía.
6. En el panel con el interruptor basculante, cambie a Normal Mode (Modo Normal).

***NOTA:** Suelen pasar unos 15 segundos desde el momento en que se presiona el botón Add Fresh Oil (Añadir Aceite Fresco) hasta que la bomba de aceite fresco del sistema a granel se inicia. Pueden transcurrir hasta 25 segundos hasta que comience a subir el nivel en el depósito. Tarda aproximadamente un minuto llenar un depósito dividido y dos minutos en llenar uno de tamaño completo.



ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE DEJADO DE LA PÁGINA





Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EE.UU.

TEL 1-318-865-1711 FAX (Repuestos) 1-318-219-7140 FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

819-6925
OCT 2011